

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理手引書

一般社団法人 日本旅館協会 政策委員会
令和3年5月

HACCP(ハサップ)に沿った 衛生管理の制度化

令和3年6月1日

完全施行

宿泊事業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施

旅館ホテルが実施すること

HACCAPに沿った衛生管理の制度化

- ① 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

取り組み方法

業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

飲食店における衛生管理計画の例

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：－15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、パウエル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理 等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いをを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げ時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
（加熱した後、高温保管）	唐揚げライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
（加熱後、冷却するもの）	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン 食協 太郎		作成した日 ○○○○ 年 ■■ 月 △△ 日

豆腐製造における衛生管理計画の例

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ・保管	いつ (原材料の受け入れ時・その他・)
		どのように 外観、におい、包装状態、表示、期限など
		問題があった時 返品し、交換する。
②	大豆の洗浄	いつ (大豆洗浄時)
		どのように 土、ほこり等の付着がないように
		問題があった時 再度、洗浄する。
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように チラー水で十分冷却すること。チラー水がない場合はよく換水し、冷却温度・時間を保つこと。
		問題があった時 再度、冷却実施。
④	製造室の整理・整頓・清掃	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 床・排水溝・壁・排気装置等の清掃。
		問題があった時 再度、清掃実施。
⑤	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の洗浄
		問題があった時 洗浄・消毒・殺菌を再度実施する。
⑥	機械・器具の破損の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の点検
		問題があった時 製品に混入していないか確認する。
⑦	トイレの洗浄・消毒	いつ (始業前・その他・)
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う
		問題があった時 勤務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する。
⑧	従業員の健康管理等	いつ (始業前・その他・)
		どのように 下痢、発熱、手指の傷等の有無
		問題があった時 帰宅させ、病院を受診させる。また、手指の傷の場合は、絆創膏の上から手袋着用。
⑨	衛生的な手洗いの実施	いつ (製造室入室前・金銭を触った後・その他・)
		どのように 手洗い用洗剤を使用し、1分以上流水で流す。
		問題があった時 従業員が適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。

重点管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間	いつ (煮沸時)
		どのように 沸騰状態で2分以上または同等以上の煮沸。 (97° c ~ 106° c が目安)
		問題があった時 再加熱または廃棄。
②	加熱、殺菌温度・時間 (充填豆腐)	いつ (製造中)
		どのように 90° C、40分以上か同等以上の効力を持つ方法で
		問題があった時 再加熱または廃棄。
③	販売ケース、 冷蔵庫、 チラー水の 温度確認	いつ (販売中)
		どのように 温度計で10° C以下が望ましい
		問題があった時 再冷却。冷却温度を下げ、時間延長。 または廃棄。

飲食店における手順書の例

8. 温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

- （1）砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- （2）次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

（注意）

1. やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。



飲食店における実施記録の例

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）								
分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 （℃）	③－1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③－2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③－3 トイレの 洗浄・消 毒	④－1 従業員の健康 管理 等	④－2 手洗いの実施	日々 チツク	特記事項	確認 者
1日	良・否	4、－16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1朝、小麦粉の包装が袋破れていた ので返品。手洗、再納品	
2日	良・否	9、－23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わ ず作業に戻ったので、注意し手洗いを させた	
3日	良・否	15、－23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いっ つもより出し入れ頻禁だったか。	
4日	良・否	6、－22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	8、－16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っ ていたので再洗浄。A君の洗浄に問 題？ 注意	
6日	良・否	9、－21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れ ているとの連絡があったので、清掃し 洗剤で洗浄し、消毒 ノロウイルス処理キットがないので、念 のため購入してください。	
7日	良・否	5、－16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 太郎	4/7 太郎

20xx 年		4 月		重要管理の実施記録（記載例）							
分類	非加熱のもの （冷蔵品を冷 たいまま提 供）	加熱するもの （冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供）	（加熱した 後、高温保 管）	加熱後冷却 し、再加熱す るもの	（加熱後、冷 却するもの）	日々 チェック	特記事項		確認 者		
メ ニ ュ ー	刺身、冷奴	ハンバーグ、 焼き魚、 焼き鳥、 唐揚げ	唐揚げ、 ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ						
1日	良 否	良・否	良 否	良 否	良 否	花子	4/1 ハンバーグの内部 が赤いとクレームがあっ た。調理したB君に確認し たところ、急いでいたので 確認が十分でなかったと のことであった。B君に加 熱の徹底と確認を再教 育した。				
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子					
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子					
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子					
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子					
6日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子					
7日	良 否	良・否	良 否	良 否	良 否	花子			4/7 太郎		

問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、詳細に記録に残しておくことが重要です。

留意事項

- 今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものですので、施設や設備(ハード)の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立入等の機会に、食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めてください。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のよう流れになります。
 - ・ 衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - ・ 改善が図られない場合、営業の禁停止等の行政処分が下されることがあります。
 - ・ 行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

食品衛生責任者の設置について

- 営業許可の要不要にかかわらず、原則全ての営業者は食品衛生責任者を定めること。
- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。
 - ・ 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - ・ 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
 - ・ 都道府県知事等が行う養成講習会(1日6時間程度)等を受講した者
- 営業許可業種の食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会(実務講習会)を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。

衛生管理の制度化の策定方法

施設名：日旅協旅館

客室数：300室

朝食および夕食を提供

1. 衛生管理計画（一般的衛生管理のポイント）
2. 施設の清潔維持のための衛生管理計画一覧
3. 調理工程に応じた重要管理のポイント
 - ①冷却
 - ②加熱
 - ③加熱調理後冷却し、再加熱
 - ④加熱調理後冷却し、冷めたまま提供
 - ⑤盛り付け・配膳※社員食堂があれば同様に作成
4. 連絡先一覧（保健所 ガス 水道 電気 主たる原材料の購入先）
5. 実施記録
 - ①冷蔵庫・冷凍庫 温度記録
 - ②一般的衛生管理のポイント
 - ③従業員用トイレ清掃記録（清掃担当者用）
 - ④調理工程に応じた重要管理のポイント

それでは、日旅協旅館のデータをもとに策定した資料を見てみましょう！！
別途エクセルデータを参照ください。